Guacamole glacé, crevettes et suprêmes de pamplemousse

Les ingrédients :

2 gros avocats mûrs
1/2 jus de citron
1/2 yaourt au lait entier
1 c à c d'huile pimentée (remplacée par quelques gouttes de Tabasco)
1 c à c de sel
1 c à c de sucre en poudre
1/2 c à c de graines de coriandre

Pour accompagner :
Crevettes roses décortiquées
Suprêmes de pamplemousse rose
Piment d'Espelette ou paprika
Tuile paprika

Préparation du guacamole glacé :
Peler les avocats et retirer les noyaux. mixer la pulpe avec tous les ingrédients. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Verser la préparation dans la sorbetière et turbiner selon le mode d'emploi de votre appareil.
Quand la glace est prise la mettre au congélateur dans un récipient hermétique. La sortir du congélateur 20à 30 mn avant de la servir.
Pour le service faire une boule de glace et la poser sur l'assiette, entourer de crevettes roses décortiquées et de suprêmes de pamplemousse. Saupoudrer de paprika ou de piment d'Espelette, décorer éventuellement avec un morceau de tuile paprika

Péché de gourmandise
http://pechedegourmand.canalblog.com